

SOLUZIONI FOODSERVICE

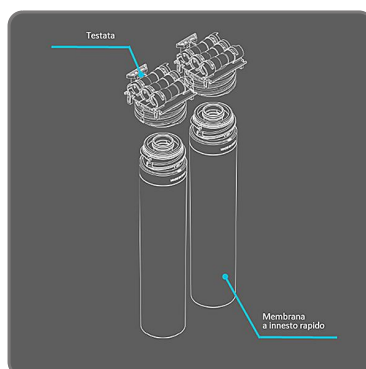
OSMOSI PROFESSIONALE PER LAVASTOVIGLIE E LAVABICCHIERI MOD. SYNCRO2+ MONOFASE 230V

Sistema di Osmosi Inversa Professionale SYNCRO2+ Monofase 230V Per lavastoviglie e lavabicchieri



vedi prodotto online

CODICE: SYNCRO2+



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il SYNCRO2+ è un sistema di osmosi inversa professionale progettato per garantire acqua pura, prestazioni elevate e massima affidabilità negli ambienti di lavoro più esigenti. Ideale per lavastoviglie e lavabicchieri professionali, rappresenta una soluzione evoluta per il trattamento dell'acqua nel settore Ho.Re.Ca. e industriale.

Ampia connettività e controllo intelligente

Il modulo Modbus integrato consente una comunicazione efficiente e sicura con sistemi secondari, come lavastoviglie e lavabicchieri.

Grazie a questo protocollo è possibile:

- Monitorare in tempo reale lo stato operativo
- Controllare pressione e portata
- Inviare comandi per la regolazione delle impostazioni

Un sistema pensato per chi desidera controllo totale, automazione e integrazione avanzata.

Prestazioni di alto livello

Le prestazioni sono il vero punto di forza di Think:water.

La tecnologia di filtrazione avanzata del SYNCRO2+ assicura una purezza dell'acqua superiore, rimuovendo efficacemente impurità, sali e contaminanti.

Progettato per uso industriale e professionale, il sistema di osmosi inversa garantisce:

- Risultati costanti e affidabili
- Migliore protezione delle attrezzature
- Qualità dell'acqua ideale per risultati di lavaggio impeccabili

Un nuovo standard di riferimento nel trattamento dell'acqua.

Compattezza senza paragoni

Spazi ridotti? Nessun problema.

Il SYNCRO2+ nasce da un progetto che unisce design compatto ed efficienza produttiva, senza compromessi sulle prestazioni.

- Ideale per ambienti professionali con spazio limitato
- Facile integrazione in cucine e laboratori
- Massima efficienza con ingombri minimi

Prefiltrazione PROFINE® COBALT

Il filtro PROFINE® COBALT assicura una prefiltrazione di alta qualità, fondamentale per proteggere le membrane RO:

- Riduce odori e sapori indesiderati
- Elimina torbidità e cloro
- Filtrazione nominale 5 micron
- Tecnologia scale inhibitor
- Basse perdite di carico

Una soluzione ideale per allungare la vita delle membrane e mantenere prestazioni elevate nel tempo.

Visibilità e usabilità ottimizzate

L'interfaccia è stata progettata con una inclinazione ergonomica, che garantisce una

SOLUZIONI FOODSERVICE

visibilità ottimale dei comandi e dei parametri, eliminando la necessità di accovacciarsi o assumere posizioni scomode.

Un dettaglio che fa la differenza nell'uso quotidiano.

Moduli RO: massima igiene e manutenzione semplificata

I moduli RO permettono di configurare il circuito idraulico per ottenere:

- Pressione ottimale
- Cambio rapido delle membrane
- Massima igiene del sistema

Il risultato è un impianto efficiente, sicuro e facile da mantenere.

SYNCRO2+ è la scelta ideale per chi cerca:

- . Acqua pura e costante
- . Controllo avanzato e connettività
- . Design compatto e professionale
- . Affidabilità nel tempo